



# UGNSBAKADE ÄPPLEN OCH PÄRON MED TRANBÄR OCH SALVIA

TILLAGNING OCH KOKTID: 1 TIM 10 MIN

---

## INGREDIENSER

- 4 medelstora äpplen, t.ex. Gala eller Cox
- 2 medelstora päron, t.ex. Comice eller Rocha, delade i fyra delar
- 2 msk färska tranbär
- 2 msk smör, tärnat
- salviablåd att garnera med

---

## SÅ HÄR GÖR DU

1. Sätt ugnen på 180 °C (160° varmluft).
2. Placera ut hela äpplen, päronklyftor och tranbär i en ugnsfast form. Dutta på tärnat smör på ovansidorna av äpplena och päronen.
3. Grädda i cirka 1 timme tills de är mycket mjuka när du känner med en kniv. Äpplena ska se skrynkliga ut.
4. Ta ut ur ugnen och låt svalna en stund. Garnera med salviablåd och servera.